

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau



## 1 Bäcker-Snack® VARIO

Einfach auf die Produkthöhe einstellbar (mit patentierter Höhenverstellung)!

**WiHA**  
**FRISCHE-SYSTEM**  
(Sonderzubehör)  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**LONG-LIFE**  
Längere Lebensdauer des Kälteaggregates

**WiHA**  
**ROUND-BOTTOM**  
Einfache Reinigung des Wannenbodens

**NEU!** Mit WIHA CLOUD CONTROL optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Kuchen, Tortenstücke, Snacks bis zu einer Warenhöhe von 13 cm.

**WiHA**  
**MOVE-DOWN**  
Patentrechtlich geschützt

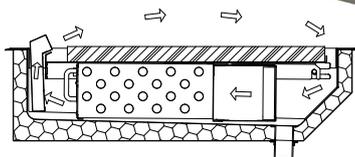
**WiHA**  
**SPLIT-CONTROL**  
(Sonderzubehör)  
Flaches herausnehmbares Bedienteil

**einstellbar in 2 Sekunden**

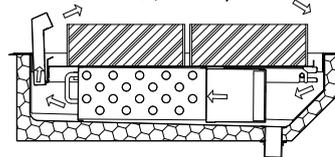
**WiHA**  
**MOVE-AWAY**  
Patentrechtlich geschützt

**WiHA**  
**EASY-CLEAN**  
Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches

**WiHA**  
**CLOUD**



Flache Stellung: für Warenhöhe 6 cm.



Obere Stellung: für Warenhöhe bis 13 cm.

### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Einfache Reinigung des Luftausblasbereiches (EASY-CLEAN)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Ausblas einfach verstellbar
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatursteuerung
- Separater Einbaurahmen
- **WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App**

### Dreifach höhenverstellbar für eine Warenhöhe bis zu 13 cm

Für hohe Produkte wird der Luftausblas einfach hochgezogen. Das Einrasten erfolgt dabei selbständig. Mit dem hohen Luftausblas wird ein tiefer Kältesee zur schonenden Produktkühlung erzeugt.

Für niedrigere Produkte wie z. B. Snacks bleibt die Düse in der flachen Stellung.

So können z. B. vormittags Snacks und nachmittags hohe Torten aus einer Theke mit gerader Arbeitsfläche verkauft werden.

**Tipp:** Passender Getränke Kühler für die Thekenfront, siehe Seite 110.

WIHA Bäcker-Snack Vario	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	Art.-Nr.	Art.-Nr.			
Bäcker-Snack VARIO 600	10381	10386	370 W	230V/270W	■
Bäcker-Snack VARIO 800	10382	10387	450 W	230V/350W	■ ■
Bäcker-Snack VARIO 1200	10383	10388	605 W	230V/390W	■ ■ ■
Bäcker-Snack VARIO 1600 D (2 Luftkühler)	10384	10389	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■
Bäcker-Snack VARIO 2000 D (2 Luftkühler)	18338	18339 *	1060 W	230V/1050W	■ ■ ■ ■ ■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, WIHA CLOUD CONTROL, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Ohne Unterbaugehäuse, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568

	Art.-Nr.
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 33.

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu 13 cm.  
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.  
Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

### Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung (1 1/4") und reinigungsfreundlichen Hygieneecken (ROUND-BOTTOM) gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befindet sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche sowie leise laufenden Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.  
Der Luftausblasbereich kann aufgeklappt werden, sodass die Innenflächen einfach von Krümeln und Sahneresten gereinigt werden können (EASY-CLEAN). Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend. Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK). Die höhenverstellbare Düse ist für die Reinigung einfach aufklappbar. Einfacher Einbau durch Einhängerland und Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a/R513A
- Eingebautem Temperaturfühler und Abtaubegrenzungsfühler

### Ausführung Kälteaggregat

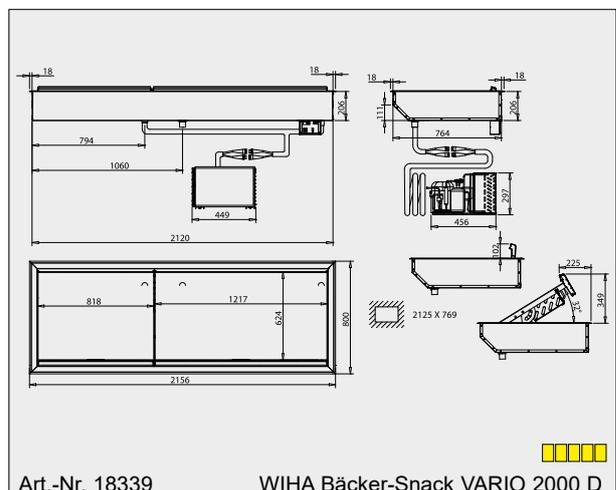
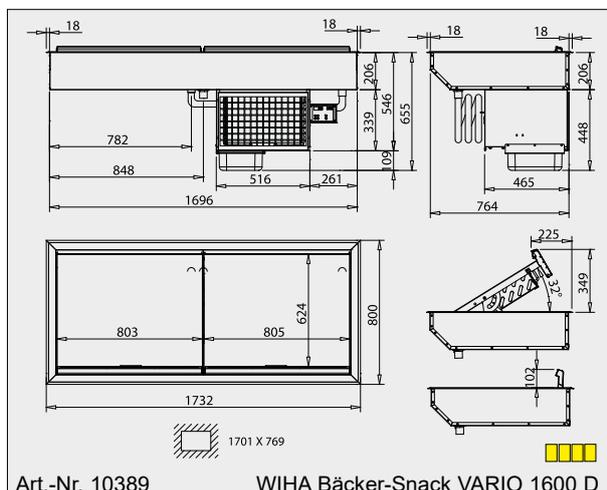
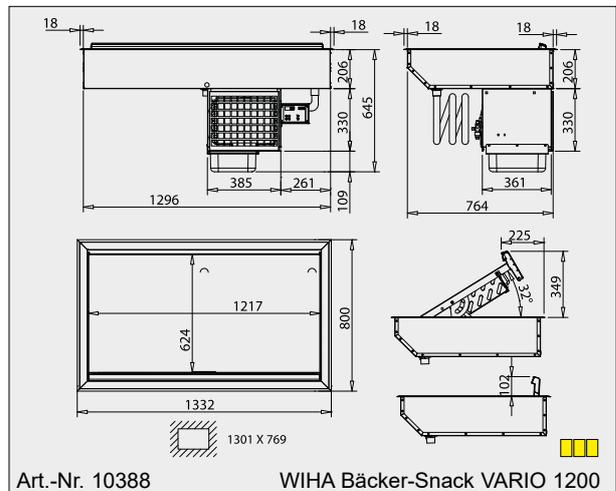
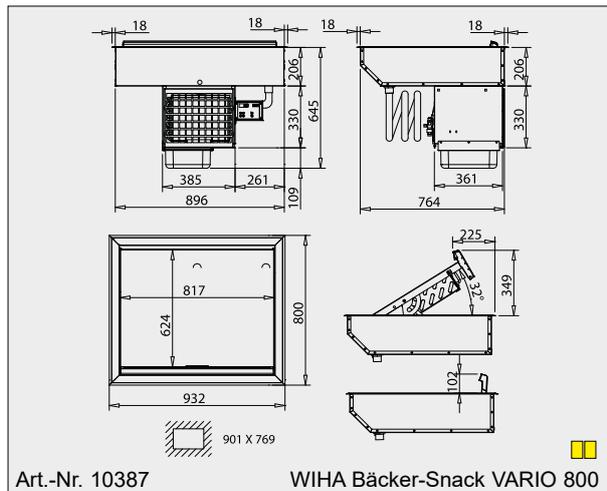
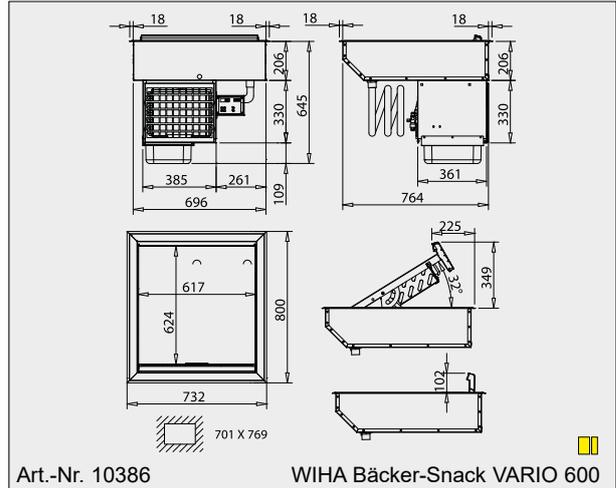
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar. Rechts neben dem Kälteaggregat ist die digitale Abtau- und Temperatursteuerung TMP 620 montiert.

Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden.

#### Für Modell 2000 D:

Das Kälteaggregat ist komplett vormontiert und wird über Kältekupplungen mit der Kühlwanne verbunden. Zur Steuerung wird die Einbausteuerung TMP 620 verwendet, welche über Steckverbinder mit dem Kälteaggregat und der Kühlwanne verbunden wird. Für verschiedene Lebensmittel sind zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar. Ein frei nutzbarer Ausgang kann für die Thekenbeleuchtung verwendet werden. In der Thekenkonstruktion ist ein gut belüfteter Aufstellboden unterhalb der Kühlwanne vorzusehen.

Mit WIHA LONG-LIFE für eine längere Lebensdauer des Kälteaggregates.



Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf [www.wiha-thekentechnik.de](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.